

#### Rezept

# Vegane Mini-Burgerspieße

Ein Rezept von Vegane Mini-Burgerspieße, am 02.06.2025

#### Zutaten

1 Pck. Brötchenteig (400 g; aus dem Kühlregal) ½ Stange Lauch

**500 g** rohe vegane Hackalternative (aus dem **14 TL** geräuchertes Paprikapulver

Kühlregal) Salz

**2 EL** Öl **2 Blätter** Eisbergsalat

**10** Kirschtomaten **90 g** Grillsauce (Cajun, aus dem Glas)

40 g Jalapeño-Ringe (Glas)

**Außerdem** 

Servierring (5,5 cm Durchmesser) 20 Holzspieße

### **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 6 g F, 6 g EW, 10 g KH

## **Zubereitung**

- Den Ofen auf 200° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in Stücke teilen und leicht ausrollen. Mit dem Servierring 20 Kreise ausstechen und mit Abstand auf ein Blech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen Lauch putzen, waschen, längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Mit Hack und Paprikapulver verkneten und mit Salz würzen. Esslöffelgroße Portionen abnehmen, zu 20 Pattys formen, auf das zweite Blech legen und auf beiden Seiten dünn mit Öl einpinseln. Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen.
- 2. Inzwischen Salat waschen, trocken schütteln und in Stücke zupfen. Tomaten waschen und quer halbieren. Auf jeden Holzspieß 1 Tomatenhälfte stecken. Die Mini-Brötchen quer halbieren und die Hälften mit je ½ TL Cajun-Grillsauce bestreichen. Untere Brötchenhälften mit Salat, Patty und Jalapeños belegen. Mit oberen Brötchenhälften abdecken und mit Tomatenspießen fixieren.